

CORRALILLO CHARDONNAY 2015

D.O. Valle de San Antonio



VIÑEDO

El Chardonnay Corralillo esta hecho con uvas provenientes del Valle Del Rosario, que se caracteriza por tener un clima costero ideal para el cultivo de esta variedad, lográndose una lenta maduración, con una fresca acidez y muy buena concentración de aromas y sabores. Los suelos son de origen graníticos con distintas composiciones, que van desde una gran presencia de cuarzo o aquellos con materiales volcánicos descompuestos, con topografías favorecen el desarrollo de las parras, dando como resultado una fruta única, de gran calidad y expresión varietal.

VINIFICACIÓN

El mosto fue obtenido con un prensado tradicional sin rotaciones, un 35% de este fue fermentado en cubas de acero inoxidable, constituyendo el componente fresco y mineral, mientras que la otra parte se fermentó en barricas de roble francés buscando dar complejidad, volumen y profundidad a la mezcla final. Durante el tiempo de permanencia en barricas se realizó periódicamente un movimiento de las borras finas por medio de bastoneos. Un suave toque de fermentación maloláctica agregó un ingrediente más que le aportó al vino redondez, balance y profundidad en boca.

NOTAS DE CATA

De color amarillo pálido, este Chardonnay se caracteriza por tener notas a frutos cítricos y tropicales, flores blancas y además de toques de mineralidad. Su paladar es suave y balanceado, posee una acidez precisa, que le otorga un final persistente, complejo y fresco.

MARIDAJE

Se recomienda como acompañamiento de pescados, carnes blancas, paella, mariscos cocidos, comida asiática y pastas. Servir a 12°C.

INFORMACIÓN TÉCNICA

- Grado alcohólico: 14°
- Acidez Total (g/l): 4,39
- Az. Reductores (g/l): 2,25
- pH: 3,18
- 1.650 cajas producidas

